PizzaGrill®

FourFour



Designed in Switzerland by Andre Gilli



reddot design award



Inhalt

Ländervertretung **Österreich:**

Mathis Richard
BIRD Marketing und Verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel. +43 55 76 726 25
Fax +43 55 76 726 25
richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der PizzaGrill FourFour wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

Beachten Sie bitte auf den Seiten 13-21 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Mini-Pizza und Raclette-Rezepte. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party». Viel Spass wünscht Ihnen

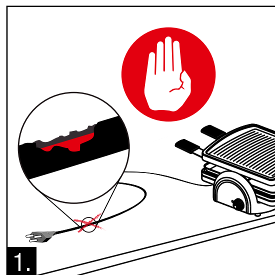
Ihre A. & J. Stöckli AG.

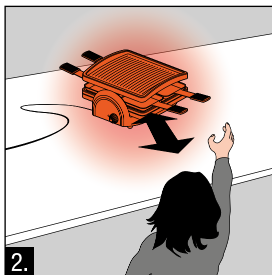


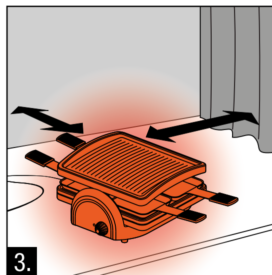
Sicherheit geht vor

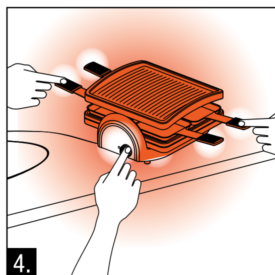
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «FourFour» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

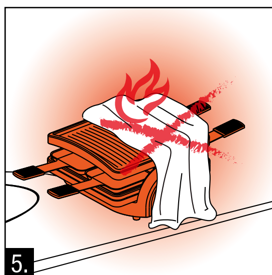


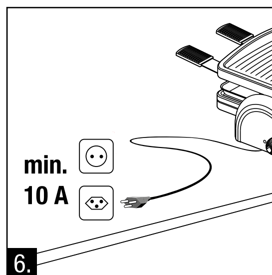


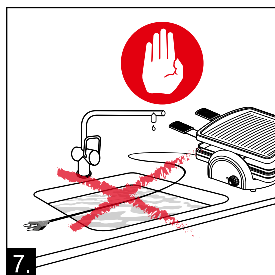


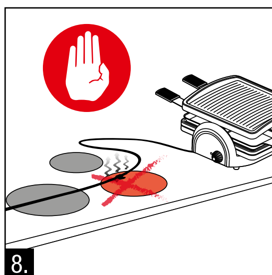


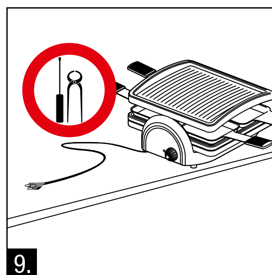












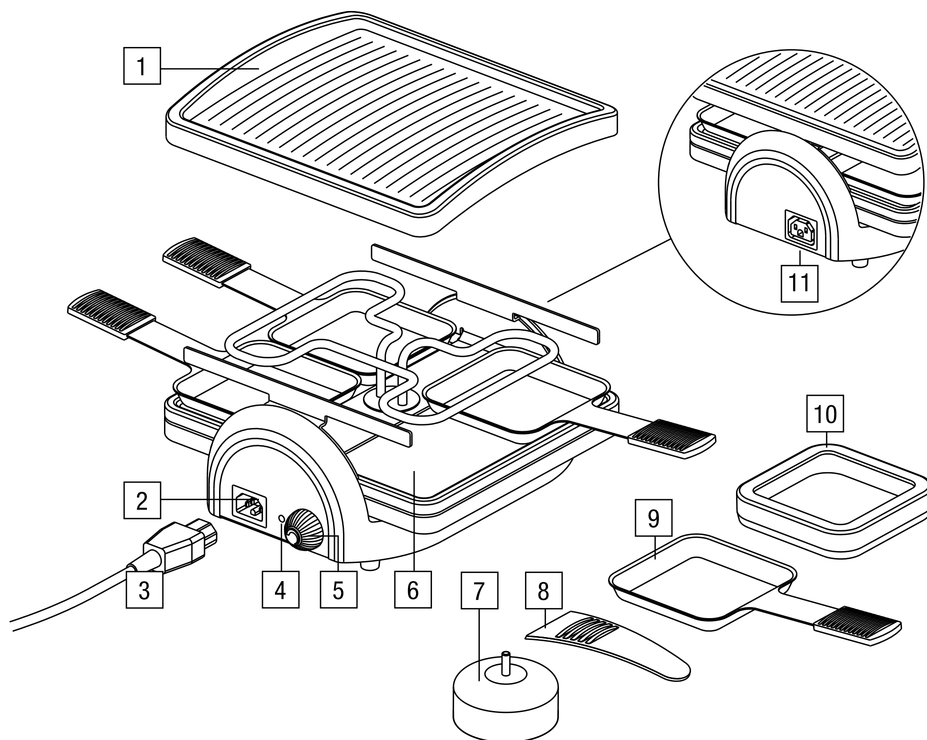
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.).
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Bei längerem Erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende (4.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Ausser der Grillplatte und den Pfännchen, darf das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 22 beachten. Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Pfännchen gegeben, oder darin aufgekocht werden.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Das Gerät darf von Kindern, die älter als 8 Jahre alt sind und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benützt werden, wenn sie über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

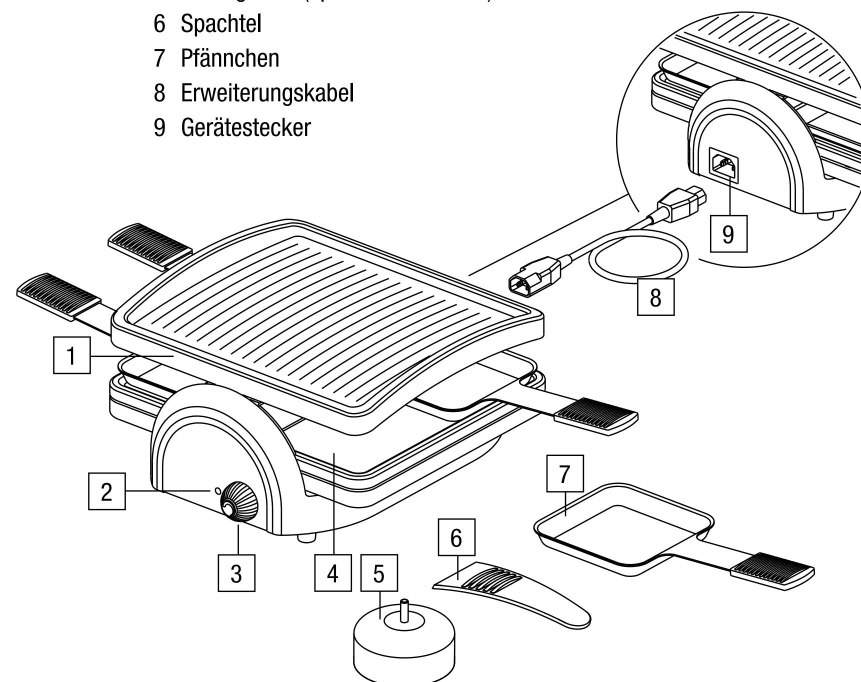
Basisgerät (Art. Nr. 0024.01)

1 Grillplatte
2 Gerätestecker
3 Zuleitung
4 LED Leuchtdiode
5 Stufenloser Temperaturregler (Ober- und Unterhitze)
6 Pfännchenauflage
7 Dünstglocke (optionales Zubehör)
8 Spachtel
9 Pfännchen
10 Teigausstecher
11 Gerätesteckdose



Endgerät (Art. Nr. 0024.00)

1 Grillplatte
2 LED Leuchtdiode
3 Stufenloser Temperaturregler (Ober- und Unterhitze)
4 Pfännchenauflage
5 Dünstglocke (optionales Zubehör)
6 Spachtel
7 Pfännchen
8 Erweiterungskabel
9 Gerätestecker



Technische Daten (Art. Nr. 0024.00 / Art. Nr. 0024.01)

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	800 W
	1600 W Basisgerät mit Endgerät
Abmessungen:	250 x 260 x 140 (L x B x H)
Gewicht:	5 kg
Kabellängen:	1.5 m für Basisgerät
	0.5 m Erweiterungskabel zu Endgerät
Material:	Chromstahl, Aluminiumguss, Stahlblech
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 Jahre

Optionales Zubehör


Art. Nr. 0024.065

Pfännchen-Set
Pfännchen aus antihaftbeschichtetem Chromstahl-Aluminiumguss mit Kunststoffgriff. PizzaGrill-Pfännchen-Set à 2 Stück, mit Pfännchenhalter


Art. Nr. 0026.001

Zusatzpfännchen
Pfännchen zu PizzaGrill, anthrazit
Set à 2 Stück


Art. Nr. 0024.222

Pizza-Tonpfännchen-Set für PizzaGrill
Die Tonpfännchen versprechen das ursprüngliche «Pizzafeeling». Für noch mehr Spass beim Mini-Pizza-Backen. Für 2 Personen 4 Pfännchen: Genuss ohne Wartezeit. Die eine Mini-Pizza wird gebacken, die nächste bereits garniert.
Set à 2 Stück (bestehend aus 4 Tonpfännchen, 2 Halter, 2 Silikonunterlagen)


Art. Nr. 0055.00

Pfännchenhalter
Pfännchenhalter aus Chromstahl
Set à 2 Stück


Art. Nr. 0026.002

Spachtel
Set à 4 Stück


Art.-Nr. 0028.111

Dünstglocke
Die Dünstglocke eignet sich zum Dünsten von feingeschnittenem Gemüse auf der Grillplatte.


Art. Nr. 0024.214

Silikonunterlage für heisse Pizza- und Raclettepfännchen
Set à 2 Stück, schwarz


Art. Nr. 0028.201/207

Silikonunterlage für Pizza- und Raclette-Grillgeräte
1 Stück, anthrazit oder weiss, Masse: 62 x 40 cm



Bitte beachten Sie folgendes

Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanweisung nicht vertraut sind, sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf lackierte Möbel.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die 4 Pfännchen, die 4 Spachtel, den Teigausstecher und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts.
- Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden, niemals mit scharfen Gegenständen (Messer, Gabeln usw.) auf der Platte schneiden bzw. kratzen.

1. Käse schmelzen, Grillieren

Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können.
Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Oel beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern. Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben.

- Raclette-Rezept-Ideen, siehe Seite 20 und 21

2. Mini-Pizzas backen

Wollen Sie knusprige Mini-Pizzas zubereiten, drehen Sie den Temperaturregler (5) aufs Maximum, um ein rasches Aufheizen zu erreichen. Sie setzen damit Ober- und Unterhitze gleichzeitig in Betrieb.
Für das fachgerechte und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teigausstecher.

Tipp 1

Um für Ihre Pizza-Party optimal vorbereitet zu sein, bereiten Sie vorher eine genügende Anzahl Mini-Pizza-Teigplätzchen zu. Legen Sie jeweils ein Backtrennpapier zwischen die einzelnen Teigplätzchen, damit ein Zusammenkleben vermieden werden kann.

Tipp 2

Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

Tipp 3

Pizza-Teige sind auch in Lebensmittelgeschäften erhältlich.

- Mini-Pizza Teigrezept, siehe Seite 13
- Vorschläge zur Pizzabelegung, siehe Seite 13-15

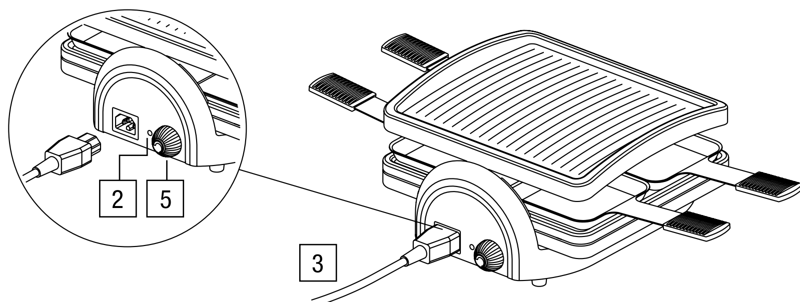
- Apfelkuchen, siehe Seite 18
- Elsässer Flammkuchen, siehe Seite 19

3. Dünstglocke

- Anwendungstipps, siehe Seite 17

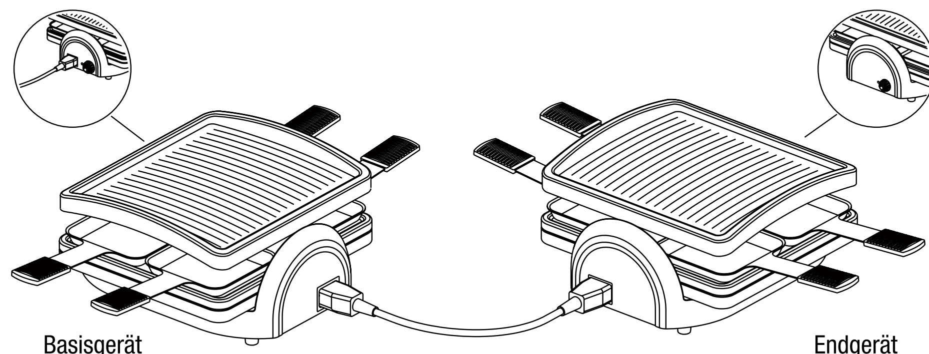


Anwendung Basisgerät



■ Verbinden Sie die Zuleitung (3) mit dem Gerätestecker (2) des Basisgeräts.

Anwendung für Basisgerät mit Endgerät



■ Nehmen Sie das Basisgerät und verbinden Sie dieses gemäss Skizze mit dem Endgerät.

■ Die **Temperaturregler** sind sowohl vom Basisgerät als auch vom Endgerät aus **separat steuerbar.**

■ Drehen Sie die Temperaturregler (5) im Uhrzeigersinn bis an den Anschlag, um ein rasches Aufheizen zu erreichen.

■ Reduzieren Sie mit dem Temperaturregler während der Zubereitung Ihrer Mini-Pizzas oder Ihres Raclettes die Temperatur nach Belieben.

■ Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Geräte auf dem Tisch vollständig abkühlen (ca. 30 Min.). Danach tragen Sie Basis- und Endgerät voneinander getrennt und einzeln vom Tisch weg.

Köstliche Rezepte für Ihre nächste Party!

Mini-Pizza-Träume



Zutaten Teig
250 g Mehl
15 g frische Hefe
1/2 TL Salz
1.25 dl Milch
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl

Zubereitung Teig
Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und dem Zucker anrühren. Ca. 1/2 Std. gehen lassen. Dann die restliche Milch, das Salz und das Oel dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Rand löst. Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Den Teig auf bemehltem Tisch ca. 2 - 3 mm dünn auswallen und ausstechen. Die Teigplätzchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein Zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp 1
Der Teig kann mit Backtrennpapier in Lagen problemlos eingefroren werden. Maximal empfohlene Tiefkühlzeit ca. drei Wochen. Nehmen Sie den Teig ca. 1 Std. vor Gebrauch aus dem Tiefkühler.

Tipp 2
Mini-Pizzas beim Belegen NICHT «überladen», da sonst die Zutaten das Heizelement und die Grillplatte berühren und verbrennen.

Zutaten Tomatensauce
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1/2 dl Wasser
1 Prise Zucker
Oregano, Meersalz, Pfeffer
1 Schuss Rotwein
1 Dose abgetropfte Pelati
1 gehäufter EL frisch gehackter Basilikum
1 kleine Zwiebel oder Schalotte

Pizza_07_Four-DH-06--10-2012--SW.indd 12-13 19.11.12 15:11

Zubereitung Tomatensauce
Die fein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch glasig andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Die Pelati und den Zucker dazugeben, weiterrösten bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Rotwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgiessen. Würzen und einkochen lassen. Am Schluss die Sauce mixen oder gut verrühren und anschliessend den Basilikum beigeben. Nochmals kurz aufkochen. Die Sauce muss zähflüssig sein.

Tipp
Falls Sie einmal spontan eine Pizza machen wollen, können Sie auch nur Tomatenmark oder eine fertige Tomatensauce verwenden, z.B. Dolmio all'arrabbiata. Auf keinen Fall darf die Tomatensauce im Pfännchen zubereitet werden.

Zutaten Pizzaöl
1/2 lt Weintrauben- oder kaltgepresstes pikantes Olivenöl
1/2 EL Wachholderbeeren
Je 1 EL schwarze, weisse und rote Pfefferkörner
2 EL gehäufte und getrocknete Chilischoten

Zubereitung Pizzaöl
Alles zusammen in eine Flasche abfüllen. (Nicht schütteln oder rühren) Gut verschliessen und ca. 2 - 3 Wochen ziehen lassen.

Marinierte Champignons
Frische Champignons schälen und den Stiel kürzen. In Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Oregano, Meersalz und rotem Pfeffer marinieren. Ca. 1/2 Std. vor dem Essen!

Marinierte Peperoni
Rote und gelbe Peperoni halbieren, entkernen, blanchieren und schälen. In Streifen schneiden und mit 1 Teil Essig und 6 Teilen Olivenöl, einem Spritzer Tabasco, weissem Pfeffer, Meersalz und einer Prise Zucker marinieren.

Broccoli
In kleine Röschen gezupft im Steamer dampfgaren.

Pizza italiana
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht.
Etwas Tomatenpüree oder Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan, Spinat und Mozarellastückchen belegen. Mit 1/2 Salamitranche, 1/2 Rohschinkentranche, 1 halbe Cherrytomate, etwas Knoblauch, 2 - 3 Pilztranchen einem Broccoliröschen und einer schwarzen Olive belegen. In den Stöckli PizzaGrill FourFour schieben und warten, bis der Teig die gewünschte Bräune hat. Damit die Pizza eine regelmässige Bräune erhält, zwischendurch mit der Gabel drehen oder Pfännchen vertauschen.

Pizza diabolo
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Peperonistreifen, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Gorgonzola und Oliven belegen. Je nach Schärfegrad nach dem Backen mit Pizzaöl beträufeln.

Pizza orientale
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Mit etwas Parmesan den Boden bestreuen. Rohschinken und Ananasstückchen darauf verteilen. Etwas Curry und Mozarella darübergeben.

Pizza con tonno
Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Thon, Sardellen, Cherrytomaten und Mozarellastückchen belegen.

Belegen Sie den Teig mit allem, was Sie mögen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht zuviel Beilagen aufhäufen. Dies würde dazu führen, dass der Teig zu feucht wird und so nicht durchgebacken wird. Oder die Oberhitze verbrennt die Beilagen, weil diese den Heizelementen zu nahe kommen.

Weitere Zutaten zum Belegen
Käse: Anstelle von Parmesan kann auch Sbrinz verwendet werden
(Schneiden Sie den Käse mit dem Sparschäler in feine Späne)
Ein feiner, reifer Gorgonzola gibt der Pizza eine würzige Geschmacksrichtung
Mozarella, in kleine Würfelchen geschnitten
Cherry-Tomaten halbiert
Knoblauch, in hauchdünne Scheiben geschnitten
Salami, Tranchen halbieren
Rohschinken, Tranchen vierteln
Sardellen
Thon rosé, gut abgetropft und mit der Gabel zerteilt
Oliven schwarz
Kapern
Baby-Spinat. Frische Spinatblättchen vorgängig kurz im Salzwasser blanchieren
Oregano, Basilikumblätter, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
Pizzaöl
Ananas

Alles, was mundet – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt ...



Dünstglocke (optionales Zubehör)

Die Dünstglocke eignet sich zum Dünsten von feingeschnittenem Gemüse auf der Grillplatte.

Anwendungstipp:
4–5 kleine Karottenscheiben zubereiten (blanchiert)
2 kleine Cherrytomaten halbieren
2 Broccoliröschen vorbereiten (blanchiert)
3 Kefen (blanchiert)

Die kleinen Gemüsestücke kreisförmig auf der Grillplatte anordnen. Wenig Flüssigkeit über das Gemüse träufeln. Dünstglocke darüber stülpen. Einige Minuten unter der Dünstglocke lassen. Fertig.



Apfelkuchen

zubereitet im STÖCKLI PizzaGrill, alternativ Zwetschgen, Aprikosen etc.

Zutaten

Hefe- oder Pizzateig
(Fertigteig von der Rolle)
Crème fraîche
Äpfel in dünne Scheiben
geschnitten (Sorte Boskop)
Rosinen
Zucker und Zimt
Butter



Zubereitung
Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen und im Pfännchen so in Form ziehen, dass ein Rand entsteht. Mit Crème fraîche – 1 bis 2 Esslöffel pro Pfännchen – bestreichen. Mit den Apfelscheiben belegen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Rosinen darauf und zum Schluss mit Butterflocken belegen.

Backzeit 8-10 Minuten

Den Apfelkuchen im Pfännchen während der Backzeit nach Bräunungsgrad drehen bzw. anders positionieren, damit er von allen Seiten gleichmässig bräunt.

Generell gilt es, das Pfännchen nicht zu überladen.

Elsässer Flammkuchen

zubereitet im STÖCKLI PizzaGrill

Zutaten

Hefe- oder Pizzateig
(Fertigteig von der Rolle)
Crème fraîche
Zwiebeln gehackt
Durchwachsener, geräucherter
Speck in kleine Würfel geschnitten
Salz und Pfeffer
Kümmel (nach Belieben)



Zubereitung
Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen und im Pfännchen so in Form ziehen, dass ein Rand entsteht.

Mit Crème fraîche – 1 bis 2 Esslöffel pro Pfännchen – bestreichen. Salzen und pfeffern.
Mit den gehackten Zwiebeln und dem gewürfelten Speck bestreuen.
Nach Belieben mit Kümmel würzen.

Backzeit 8-10 Minuten

Den Flammkuchen im Pfännchen während der Backzeit nach Bräunungsgrad drehen bzw. anders positionieren, damit er von allen Seiten gleichmässig bräunt.

Generell gilt es, das Pfännchen nicht zu überladen.

Raclette

Zubereitung Raclette
Pro Person rechnet man mit ca. 250 - 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas- oder Birnenstückchen vorzüglich.
Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.
Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

Zutaten Paprikaraclette (für 2 Personen)
1 rote und 1 grüne Peperoni
50 g Räucherspeck
400 g Raclettekäse in Scheiben
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Paprikaraclette
Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.
Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten. Jeweils eine Scheibe Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Zutaten Orientalisches Raclette (für 2 Personen)

300 g Schweinsfilet	50 g Sojabohnenkeimlinge
Salz	1 kleine Dose Mandarinenfilets
frisch gemahlener Pfeffer	1 kleine Dose Ananaswürfel
wenig Tabasco	1 Schuss Weisswein
Fett zum Braten	1 EL Johannisbeergelée
1 Zwiebel	1 EL Curry
1 Karotte	2 EL Sojasauce
etwas Lauch	1 EL Obstessig

Zubereitung Orentalisches Raclette
Schweinsfilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerüsteten Gemüse und den Sojabohnenkeimlingen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten.
Das abgetropfte Obst dazugeben, mit Weissein ablöschen, das Johannisbeergelée unterrühren.
Das Fleisch dazugeben, kräftig mit den übrigen Zutaten abschmecken. Portionenweise auf Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.



Reinigung und Pflege

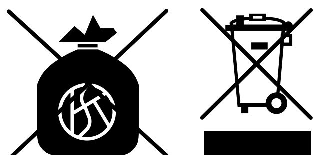
Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Die Grillplatte und die Pfännchen können zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen können Sie in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie die anderen Teile mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

Aufbewahrung des Gerätes
Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, welcher für Kinder nicht zugänglich ist.

Reinigung der Pfännchenauflage
Verbrannte Lebensmittelrückstände lassen sich einfach mit einem feuchten Schwamm oder Lappen entfernen, da die Auflage antihaftbeschichtet ist.

Tipp
Beachten Sie beim Belegen des Pfännchens, dass nichts runterfällt. Besser etwas leichter belegte Mini-Pizzas und dafür einen Durchgang mehr. Dies spart Ihnen Aufwand und Zeit beim Reinigen. Auch empfehlen wir, die Pfännchen nicht zu hoch zu belegen. Die oberste Schicht könnte zu nahe bei der oberen Heizschlange sein und dadurch verbrennen.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

PizzaGrill®



Designed in Switzerland by Andre Gilli



reddot design award

STÖCKLI

Sommaire

Sincères félicitations!

pour l'achat d'un produit Stöckli de qualité. Le PizzaGrill FourFour vous procurera certainement beaucoup de plaisir à l'usage.

Veuillez aussi noter les recettes pour minipizzas et raclette que nous avons recueillies spécialement pour vous aux pages 35 à 43. Vous obtenez ainsi de nombreux conseils et des idées de recettes attrayantes pour votre prochaine party.

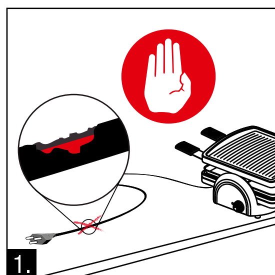
A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir.

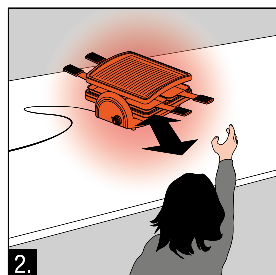


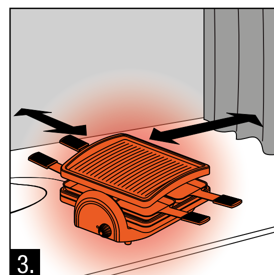
La sécurité avant tout

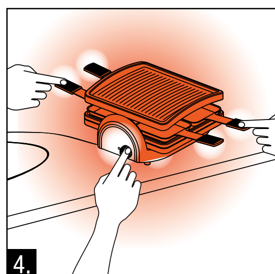
Prière de lire attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation de votre «FourFour» Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.

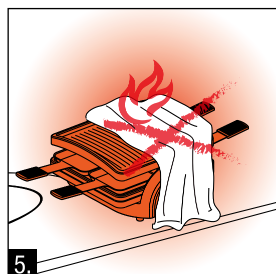


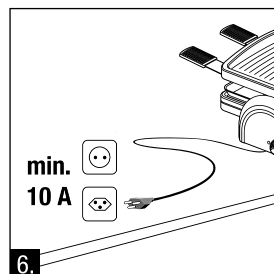


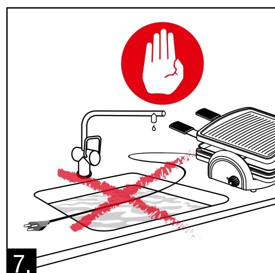


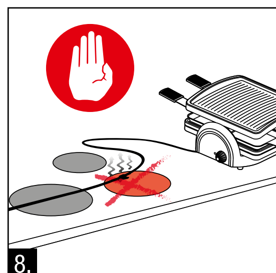


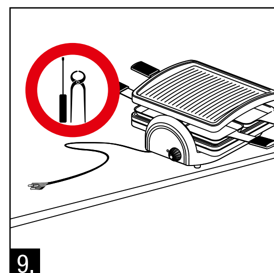












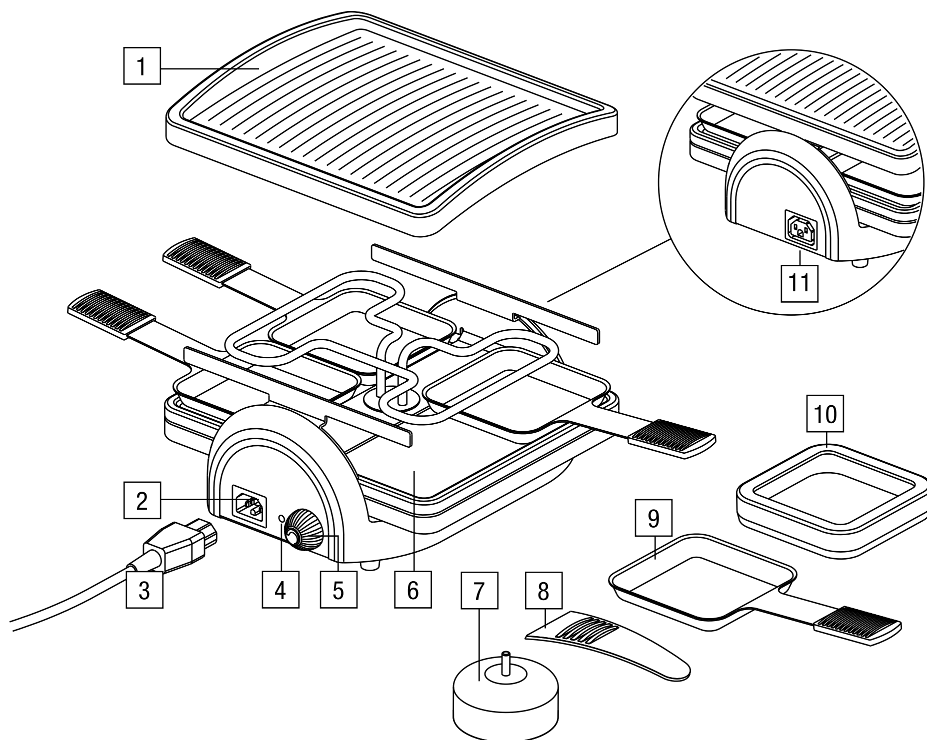
Attention! L'appareil devient chaud – risque de brûlures!

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.).
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (3.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.
- Lorsque les poêlons sont chauffés longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir les poêlons par l'extrémité du manche (4.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires d'origine de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utiliser qu'avec une prise de courant avec terre (230 V / 50 Hz) (6.)
- Utiliser uniquement un cordon supportant au minimum 10 A.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon électrique, mais saisir la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). A l'exception de la plaque gril et des poêlons, l'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 44. Ne jamais verser ni faire chauffer aucun liquide dans les poêlons.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Placer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir assez longtemps.
- En cas de problème ou d'appareil défectueux, débrancher immédiatement l'appareil et le faire réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les enfants de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités psychiques, sensorielles ou mentales ou dont les connaissances sont limitées, peuvent utiliser l'appareil à condition d'avoir été informés des risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

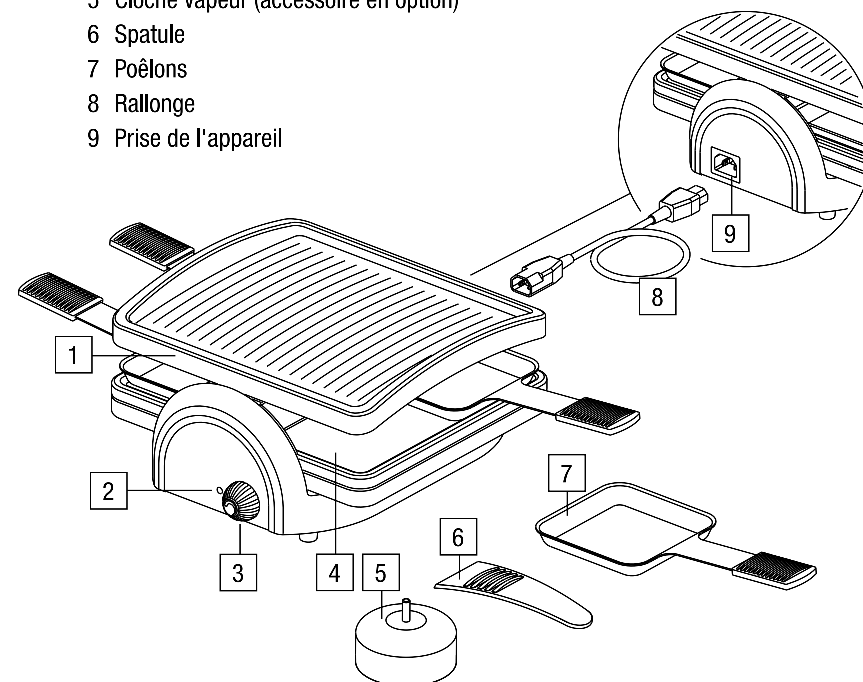
Appareil de base (N° d'art. 0024.01)

1 Plaque de gril
2 Fiche de l'appareil
3 Cordon électrique
4 Diode lumineuse LED
5 Régulateur de température en continu (chaleur supérieure et inférieure)
6 Emplacement de poêlons
7 Cloche vapeur (accessoire en option
8 Spatule
9 Poêlons
10 Découpeur de pâte
11 Prise de l'appareil



Appareil d'appoint (N° d'art. 0024.00)

1 Plaque de gril
2 Diode lumineuse LED
3 Régulateur de température en continu (chaleur supérieure et inférieure)
4 Emplacement de poêlettes
5 Cloche vapeur (accessoire en option)
6 Spatule
7 Poêlons
8 Rallonge
9 Prise de l'appareil



Données techniques (N° d'art. 0024.00 / N° d'art. 0024.01)

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	800 W
	appareil de base avec appareil d'appoint 1600 W
Dimensions:	250 x 260 x 140 (L x P x H)
Poids:	5 kg
Longueur du cordon:	1.5 m pour l'appareil de base
	0.5 m de rallonge pour l'appareil d'appoint
Matériaux:	acier chromé, fonte d'aluminium, tôle d'acier
Approuvé:	CE
Garantie:	2 ans

Accessoire en option



N° d'art. 0024.065

Set de petites poêlons
Poêlons en acier chromé-aluminium fondu, non adhésif, avec manches en matière plastique.
1 set de 2 poêlons pour PizzaGrill, avec support



N° d'art. 0026.001

Poêlons seule
Petits poêlons pour PizzaGrill, anthracite
Set à 2 pièces



N° d'art. 0024.222

Set de poêlons à pizza en céramique pour PizzaGrill
Les poêlons en céramique vous promettent l'authentique «goût pizza». La cuisson des mini-pizzas est encore plus plaisante. Pour 2 personnes.
4 poêlons: le plaisir sans attendre. Une mini-pizza est en cours de cuisson et vous préparez déjà la suivante.
Set de 2 pièces (comprend 4 poêlons en céramique, 2 supports, 2 repose-poêlons en silicone)



N° d'art. 0055.00

Supports de poêlons
Supports de poêlons en acier chromé
Set à 2 pièces



N° d'art. 0026.002

Spatule
Emballage à 4 pièces



N° d'art. 0028.111

Cloche vapeur
Cette cloche permet de cuire à la vapeur des légumes fins sur la plaque gril.



N° d'art. 0024.214

Repose-poêlons en silicone pour pizza et raclette
Set à 2 pièces, noir



N° d'art. 0028.201/207

Tablette en silicone pour PizzaGrills et appareils à raclette
1 pièce, anthracite ou blanc, dimensions: 62 x 40 cm



Remarques

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'appareil ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser le gril. Utiliser l'appareil uniquement dans le but prévu. Etant donné les dangers qu'elle recèle, toute utilisation abusive est strictement interdite.

Avant la mise en service

La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagés. Veiller à ce que le câble (et le cas échéant, la rallonge) soit placé de sorte qu'il ne puisse faire trébucher personne. Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de tout support ou objet chaud.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable, horizontale et sèche. Ne pas le poser sur des meubles laqués.
- Laver les 4 poêlettes, les 4 spatules, le découpe pâte et la plaque du gril à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Eloigner l'appareil des parois.
- Lors de la première utilisation, l'appareil dégage l'odeur typique des chauffages électriques. Cette odeur disparaît après quelques minutes; elle est absolument normale et n'a aucune influence quant à la qualité du produit.
- Enfoncer la fiche dans la prise électrique et régler la température souhaitée.
- Afin d'éviter des dégâts au revêtement anthracite, ne jamais couper ou gratter avec un objet acéré (couteau, fourchette, etc.) sur la plaque.

1. Fondre du fromage, griller

Déposer le fromage à raclette avec les garnitures telles rondelles d'oignon, tranches d'ail, cubes de poivron, ou de tomate dans les poêlettes. Ajouter les épices après la cuisson, car elles pourraient donner un goût amer à cause de la chaleur.
Afin que la viande ne colle pas sur la plaque du gril, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter en peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire. Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent.

- Recettes de raclette, voir page 42 et 43

2. Cuire des minipizzas

Pour obtenir des pizzas croustillantes et appétissantes, il convient d'enclencher le régulateur de température au maximum (5) afin d'obtenir rapidement une chaleur élevée. Pour ce faire, enclencher simulatément la chaleur supérieure et la chaleur inférieure.
Pour bien étendre la pâte à pizza, utiliser le découpeur de pâte fourni avec l'appareil.

Conseil N° 1

Afin d'être parfaitement paré pour la party pizzas, préparer à l'avance un nombre suffisant de galettes de pâte à pizza. Disposer du papier à four pour séparer les différentes galettes afin d'éviter qu'elles ne collent les unes aux autres.

Conseil N° 2

Tourner les pizzas dans les poêlettes ou échanger leur emplacement dans l'appareil afin qu'elles brunissent régulièrement.

Conseil N° 3

Vous trouverez également des pâtes à pizza dans le commerce.

- Recette de pâte pour minipizzas, voir page 35
- Propositions de garnitures pour pizzas, voir page 35-37

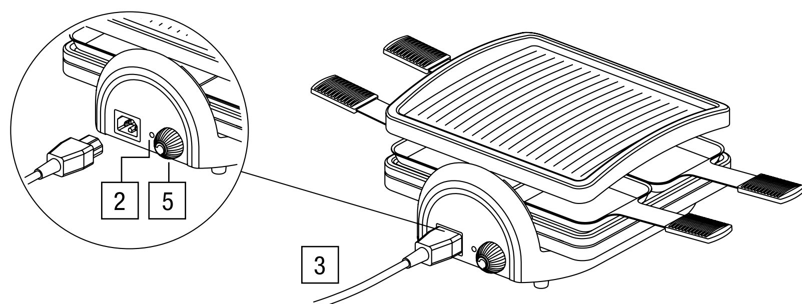
- Tartelette aux pommes, voir page 40
- Flammekueche alsacienne, voir page 41

3. Cloche vapeur

- Conseils d'utilisation, voir page 39

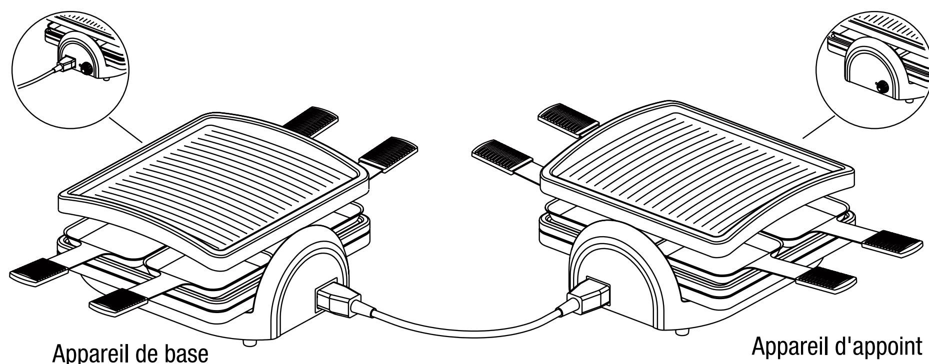


Utilisation de l'appareil de base



- Raccorder la rallonge (3) à la prise (2) de l'appareil de base.

Utilisation de l'appareil d'appoint



- Prendre l'appareil de base et le raccorder selon l'esquisse à l'appareil d'appoint.
- Les **régulateurs de température** de l'appareil de base et de l'appareil d'appoint peuvent être **commandés séparément**.
- Tourner les régulateurs de température (5) dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'obtenir rapidement la chaleur souhaitée.
- Réduire la température à volonté au moyen du régulateur pendant la préparation de vos minipizzas ou de votre raclette.
- Retirer la fiche de la prise après l'emploi et laisser les appareils refroidir complètement sur la table (env. 30 min). Ensuite enlever l'appareil de base et l'appareil d'appoint séparément de la table.

Délicieuses recettes pour votre prochaine party!

Minipizzas de rêve



Ingrédients pour la pâte
250 g de farine
15 g de levure fraîche
1/2 c.c. de sel
1,25 dl de lait
1 c.c. de sucre
1 c.s. d'huile d'olive

Préparation de la pâte
Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer environ 1/2 heure. Ajouter ensuite le reste du lait, le sel et l'huile, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bord. Recouvrir d'un linge et laisser reposer encore une fois 1 heure environ dans un endroit chaud. Rouler maintenant la pâte sur une surface enfarinée afin d'obtenir une couche de 2-3 mm d'épaisseur et découper. Saupoudrer légèrement les galettes avec de la farine pour éviter qu'elles ne collent, puis les déposer sur un papier de cuisson au four.

Conseil 1
Les galettes de pâte separées par du papier à four peuvent être facilement congelées. Durée de congélation maximale recommandée: env. 3 semaines. Sortir la pâte du congélateur environ 1 heure avant de l'utiliser.

Conseil 2
Ne pas «surcharger» les minipizzas en les garnissant, car les ingrédients pourraient toucher le corps de chauffe et la plaque du gril et brûler.

Ingrédients pour la sauce tomate
1 gousse d'ail
1 c.s. de chair de tomate
1/2 dl d'eau
1 prise de sucre
Origan, sel de mer, poivre
1 gorgée de vin rouge
1 boîte de pelati égouttées
1 bouquet de basilic fraîchement haché
1 petit oignon ou échalote

Préparation de la sauce tomate
Blondir les oignons finement hachés et l'ail. Ajouter la chair de tomate et faire rissoler brièvement. Ajouter les pelati et le sucre, cuire jusqu'à ce que le liquide ait presque disparu. Mouiller avec le vin rouge et un peu d'eau. Epicer et laisser cuire. Pour terminer, mixer la sauce ou bien brasser. Ajouter le basilic puis recuire brièvement. La sauce doit rester épaisse.

Conseil
Si vous souhaitez préparer une pizza spontanément, vous pouvez aussi n'utiliser que de la chair de tomate ou une sauce tomate prête à l'emploi, p.ex. Dolmio all'arrabbiata. La sauce tomate ne doit en aucun cas être préparée dans les poêlettes.

Ingrédients pour l'huile à pizza
$^{1}/_{2}$ l d'huile de raisin ou d'olive pressée à froid et relevée
$^{1}/_{2}$ c.s. de baies de genièvre
Grains de poivre noir, blanc et rouge, 1 c.s. de chaque
2 c.s. bien pleines de piment séché

Préparation de l'huile à pizza
Remplir le tout dans une bouteille. (Ne pas secouer ni remuer). Bien refermer la bouteille et laisser tirer env. 2 à 3 semaines.

Champignons de Paris marinés
Peler des champignons de Paris frais et raccourcir le pied. Couper les champignons en lamelles et mariner dans l'huile d'olive, l'origan, le sel de mer et le poivre rouge env. $^{1}/_{2}$ heure avant le repas!

Poivrons marinés
Couper en deux des poivrons rouges et jaunes, les épépiner, les blanchir et les peler. Couper des banderoles et mariner dans 1 part de vinaigre et 6 parts d'huile d'olive, une giclée de Tabasco, du poivre blanc, du sel de mer et une prise de sucre.

Brocolis
Cuire des petites rosettes de brocolis à la vapeur.

Pizza italiana
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de purée de tomate ou de sauce tomate sur la pâte et garnir de parmesan, d'épinards et de morceaux de mozzarella. Ajouter $^{1}/_{2}$ rondelle de salami, $^{1}/_{2}$ tranche de jambon cru, 1 moitié de tomate cerise, un peu d'ail, 2-3 lamelles de champignon, une rosette de brocoli et une olive noire. Mettre les poêlettes dans le PizzaGrill Stöckli FourFour et attendre que la pâte brunisse. Pour que la pizza brunisse régulièrement, la tourner de temps à autre au moyen d'une fourchette ou changer la place des poêlettes.

Pizza diabolo
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec des lamelles de poivron, de l'ail, des anchois, des câpres, du gorgonzola et des olives. Selon les goûts, asperger un peu d'huile à pizza après la cuisson.

Pizza orientale
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Saupoudrer un peu de parmesan sur le fond. Répartir des morceaux de jambon cru et d'ananas par-dessus et ajouter un peu de curry et de mozzarella.

Pizza con tonno
Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec du thon, des anchois, des tomates cerises et des morceaux de mozzarella.

Utilisez ce qui vous convient pour la garniture des pizzas. Veillez toutefois à ne pas accumuler trop de garnitures. Cela pourrait rendre la pâte trop humide et celle-ci ne cuirait pas assez. Il se pourrait aussi que la chaleur supérieure brûle les garnitures parce qu'elles sont trop près des éléments de chauffage.

Autres possibilités de garniture
Fromage: au lieu du parmesan, on peut utiliser du sbrinz (coupé en fins copeaux au rabot)
Un bon gorgonzola mûr relève de goût de la pizza
Mozzarella coupée en petits dés
Tomates cerises coupées en deux
Ail coupé en lamelles ultrafines
Salami en rondelles coupées en deux
Tranches de jambon cru coupées en quatre
Anchois
Thon rosé, bien égoutté et effrité à la fourchette
Olives noires
Câpres
Epinards nains. Blanchir auparavant les feuilles d'épinard dans de l'eau salée
Origan, feuilles de basilic hachées
Poivre du moulin
Huile à pizza
Ananas

Tout ce dont vous avez envie – la fantaisie ne connaît pas de frontières ...



Cloche vapeur (accessoire en option)

Cette cloche permet de cuire à la vapeur des légumes fins sur la plaque gril.

Conseils d'utilisation:
Préparer 4 à 5 rondelles de carotte (les blanchir)
Couper en deux 2 tomates cerises
Préparer 2 rosettes de brocolis (les blanchir)
3 mange-tout (les blanchir)

Disposer les petits morceaux de légumes en formant en rond. Asperger les légumes d'un peu de liquide. Placer la cloche dessus. Laisser les légumes sous la cloche quelques minutes. C'est prêt.



Tartelette aux pommes

préparée dans le PizzaGrill de STÖCKLI, alternative tartelette aux quetsches, abricots, etc.



Ingrédients

Pâte au levain ou à pizza /
Pâte en rouleau prête à l'emploi
Crème fraîche
Pommes en tranches
fines – Boskoop
Raisins secs
Sucre et cannelle
Beurre

Préparation

Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce Stöckli à la dimension des poêlons et l'étaler dans les poêlons en formant un bord. Mettre 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche par poêlon, l'étaler.
Garnir de tranches de pomme. Parsemer de sucre et de cannelle.
Ajouter quelques raisins et pour finir quelques noisettes de beurre.

Temps de cuisson: 8 à 10 minutes

Changer la tartelette aux pommes de position en la tournant dans le poêlon pendant la cuisson pour que celle-ci soit bien dorée de tous les côtés.
Ne pas trop charger les poêlons.

Flammekueche alsacienne

préparée avec le PizzaGrill de STÖCKLI



Ingrédients

Pâte au levain ou à pizza /
Pâte prête à l'emploi
Crème fraîche
Oignons hachés
Lardons fumés
Sel et poivre
Cumin (selon votre goût)

Préparation

Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce Stöckli à la dimension des poêlons et l'étaler dans les poêlons en formant un bord.
Mettre 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche par poêlon, l'étaler. Saler et poivrer.
Garnir d'oignons hachés et de lardons. Selon votre goût, parsemer de cumin.

Temps de cuisson: 8 à 10 minutes

Changer la flammekueche de position en la tournant dans le poêlon pendant la cuisson pour que celle-ci soit bien dorée de tous les côtés.

Ne pas trop charger les poêlons.

Raclette

Préparation de la raclette
Par personne, il faut compter 250 à 300 g de fromage à raclette. On peut agrémenter le fromage à volonté avec des rondelles d'oignon et d'ail, des petits morceaux de piment fort et de tomate, d'ananas ou de poire.
Tandis que les ingrédients susnommés peuvent être mis à cuire dans la poêle avec le fromage, il est préférable de n'ajouter les condiments qu'après la préparation. De nombreux condiments se décomposent à la chaleur et développent une saveur amère.
Comme accompagnement, on peut servir des pommes de terre épluchées. On agrémente le tout avec des cornichons au vinaigre, des petits oignons marinés, des olives, etc.

Ingrédients pour la raclette au paprika (2 personnes)
1 piment fort rouge et 1 vert
50 g de lard fumé
400 g de fromage à raclette en tranches
Sel, poivre fraîchement moulu

Préparation de la raclette au paprika
Laver les piments, éliminer les pépins et couper les piments en fines lanières. Couper également le lard fumé en fines lanières et les servir ensemble sur un pat.
Braiser d'abord légèrement un peu de lard dans la poêle, puis ajouter les morceaux de piment et les cuire ensemble brièvement. Placer dessus une tranche de fromage et la laisser fondre.
Assaisonner le tout avec du sel et du poivre.

Ingrédients pour la raclette orientale (2 personnes)

300 g de filet mignon	50 g de germes de soja
Sel	1 petite boîte de mandarines pelées
Poivre fraîchement moulu	1 petite boîte d'ananas en cubes
Un peu de Tabasco	1 peu de vin blanc
Saindoux	1 c.s. de gelée de groseilles
1 oignon	1 c.s. de curry
1 carotte	2 c.s. de sauce de soja
Un peu de poireau	1 c.s. de vinaigre de fruits

Préparation de la raclette orientale
Couper le filet mignon en fines lanières, assaisonner, passer brièvement les morceaux à la poêle, les en retirer et les mettre au chaud. Eplucher les légumes et les couper en laniéres. Hacher l'oignon et le blanchir avec les légumes et les germes de soja dans le saindoux restant. Ajouter les fruits égouttés, mouiller avec du vin blanc et mélanger avec la gelée de groseilles. Ajouter la viande, l'assaisonner avec les ingrédients restants. Mettre des petites portions de l'ensemble sur les assiettes et les couvrir du fromage à raclette fondu.



Nettoyage et entretien

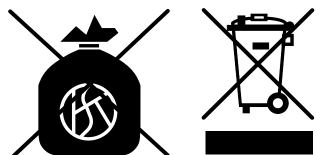
Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir. La plaque de gril et les poêlettes peuvent être enlevées pour le nettoyage. La plaque de gril et les poêlettes supportent le lave-vaisselle. Nettoyer les autres parties avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Conservation de l'appareil
Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec, inaccessible aux enfants.

Nettoyage des supports de poêlettes
Les restes d'aliments brûlés peuvent facilement être éliminés avec une éponge ou un chiffon humide, car les supports sont revêtus d'une couche antiadhésive.

Conseil
Veiller à ne rien mettre à côté des poêlettes lors du remplissage. Des minipizzas un peu moins garnies et une de plus vous épargnera du travail et du temps lors du nettoyage. Nous recommandons aussi de ne pas garnir les minipizzas trop en hauteur. La couche supérieure pourrait se trouver trop près du serpentin chauffant supérieur et ainsi brûler.

Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et s'assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

PizzaGrill®



Designed in Switzerland by Andre Gilli



reddot design award

Pizza_07_Four-DH-06--10-2012--SW.indd 44-45 19.11.12 15:11

Contents

Congratulations!

on the purchase of this multifunctional Stöckli quality product. The PizzaGrill FourFour is sure to give you a lot of fun and pleasure.

Don't forget to check out our special recipes for Mini-Pizzas and Raclette on pages 57-65. They provide many useful tips and great recipe ideas for your «next party». Have fun!

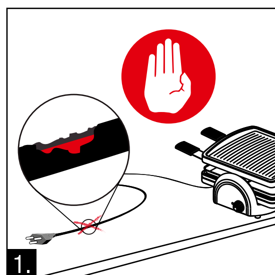
Your A. & J. Stöckli AG.

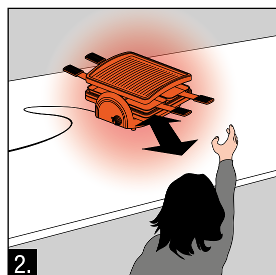


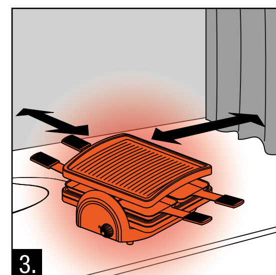
Safety first

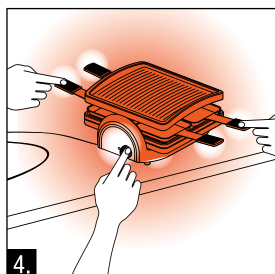
Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «FourFour». Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

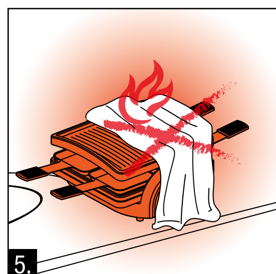


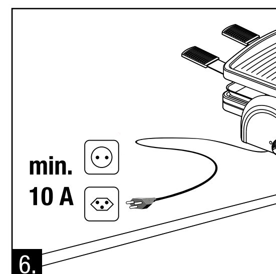

1.


2.

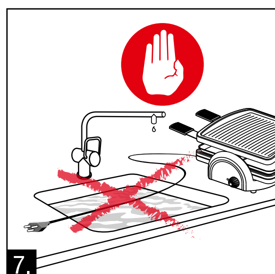

3.

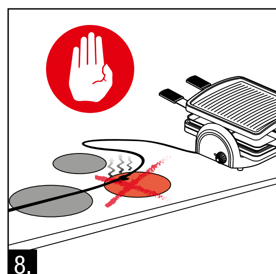

4.

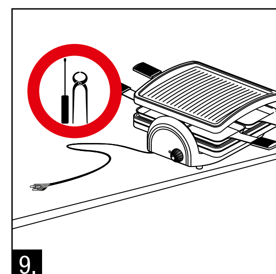

5.



6.


7.


8.


9.

Caution! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!

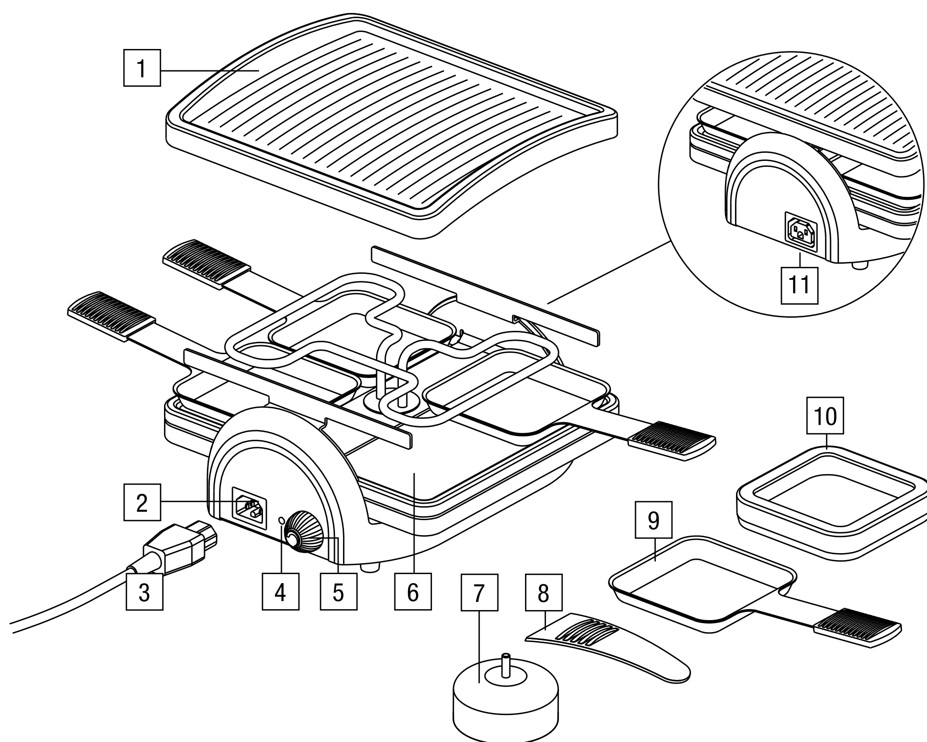
- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.). Never place the appliance on any plastic underlay.
- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use. Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt (4.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be plugged into a grounded power socket (230 V / 50 Hz) (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the lower part of the appliance in water for cleaning (7.). Do not put the appliance in a dishwasher (with the exception of the grill-plate and pans) – danger of short-circuit. Follow the cleaning and care instructions on page 66. Do not cook liquids of any kind in the pans.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Children at least eight years old and persons with limited physical, sensory or mental capacities may only use this appliance if they have been instructed on its safe use and fully understand the associated risks. Children must not be allowed to play with this appliance.
  Keep this appliance out of reach of children less than eight years old.

Pizza_07_Four-DH-06--10-2012--SW.indd 48-49 19.11.12 15:11

Overview of the appliance and its operational parts

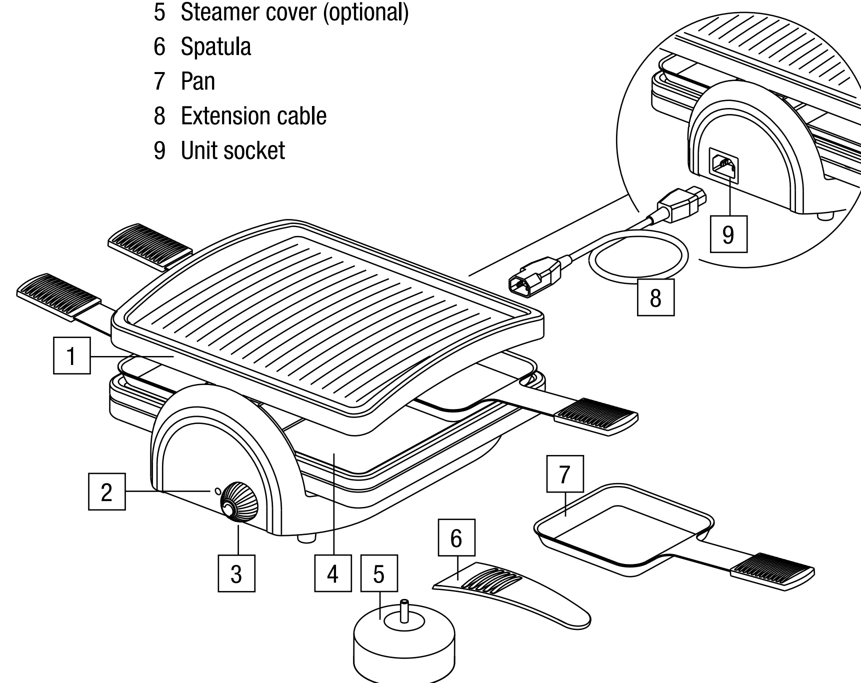
Base unit (Part No. 0024.01)

1 Grill-plate
2 Unit socket
3 Supply cable
4 LED
5 Continuously variable temperature control (upper and lower heat)
6 Pan bed
7 Steamer cover (optional accessory)
8 Spatula
9 Pan
10 Dough cutter
11 Unit connector



End unit (Part No. 0024.00)

1 Grill-plate
2 LED
3 Continuously variable temperature control (upper and lower heat)
4 Pan bed
5 Steamer cover (optional)
6 Spatula
7 Pan
8 Extension cable
9 Unit socket



Technical data	(Part No. 0024.00 / Part No. 0024.01)
Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	800 W
	1600 W base unit with end unit
Dimensions:	250 x 260 x 140 (L x W x H)
Weight:	5 kg
Cable length:	1.5 m for base unit
	0.5 m extension cable to end unit
Material:	Stainless steel, cast aluminium, sheet steel
Certification:	CE
Warranty:	2 years

Optional Accessories


Part No. 0024.065

Pan-Set
Pans are from non-stick coated stainless-steel/ cast-aluminium with a plastic handle.
PizzaGrill pan sets of 2, with pan holders


Part No. 0026.001

Additional pans
Small pans for PizzaGrill, anthracite
Set of 2


Part No. 0024.222

Pizza clay pan set for PizzaGrill
The clay pans give that original «pizza taste».
For even more fun with your mini pizzas. For 2 persons: 4 pans for uninterrupted pleasure.
Prepare the next mini pizza, whilst the first one is cooking.
Set for 2 (consisting of 4 clay pans, 2 handles, 2 silicone coasters)


Part No. 0055.00

Rests for pans
Pan holders are stainless steel
Set of 2


Part No. 0026.002

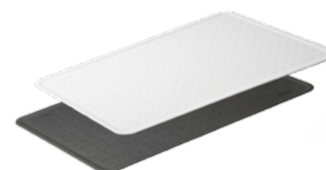
Spatula
Set of 4


Part No. 0028.111

Steamer cover
This lets you steam fine-chopped vegetables on the grill plate.


Part No. 0024.214

Silicone nat for hot Raclette or pizza pans
Set of 2, black


Part No. 0028.201/207

Silicone nat for PizzaGrills and Raclette ovens
1 piece, anthracite or white,
dimensions: 62 x 40 cm



Please note the following

Read the operating instructions thoroughly. Persons who are not familiar with the operating instructions and children should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it was intended. Any use for other purposes could prove dangerous and is strictly forbidden.

Before putting into use

Ensure that the electricity supply matches the one marked on the rating plate on the appliance. Check that the mains cable and plug are in good condition. Make sure that the mains cable (and any extension cable) is arranged so as not to form a tripping hazard. Keep the power cable away from hot surfaces and objects which may damage it.

Putting into use

- When first using the appliance, ensure that the above notes have been observed.
- Position the appliance on a level, stable and dry surface. Do not place the appliance directly on varnished surfaces.
- Before first use, the pans, spatulas, dough cutter and grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls.
- When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated, which will disappear after a few minutes. This is typical of electrically heated equipment and does not detract from the quality of the product.
- Connect the power cable and adjust the temperature control to the desired level.
- In order to avoid damaging the non-stick coating, do not use sharp objects on the grill-plate (such as knives, forks etc.).

1. Melting cheese, grilling

Put the raclette cheese in the pan together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, peppers or tomato pieces. Spices should only be added after cooking, as many react to the heat and produce a bitter taste.
To avoid meat sticking to the grill-plate, we recommend first frying a rasher of bacon or adding a tiny bit of oil. Too much fat on the grill-plate, can lead to fat spitting. Grilling fruit is not recommended, as this tends to stick to the plate due to its high acidity.

- Raclette recipe ideas – see pages 64 and 65

2. Cooking Mini-Pizzas

If you want to make crusty Mini-Pizzas, turn the temperature control (5) to the maximum so that the PizzaGrill heats up quickly. This activates the top and bottom heat simultaneously.
For professional and clean cutting of the dough, use the dough cutter provided.

Tip 1

In order to prepare for your pizza party, make a sufficient quantity of rolled pizza dough pieces beforehand, which are correctly sized for the pans. Stack these up with baking paper between each layer to prevent them from sticking together.

Tip 2

Rotate the pizzas in the pan or change the position of the pans in the appliance to ensure everything is cooked evenly.

Tip 3

Ready-made pizza dough is available from your local supermarket.

- Mini-Pizza dough recipe, see page 57
- Suggestions for pizza toppings, see pages 57-59

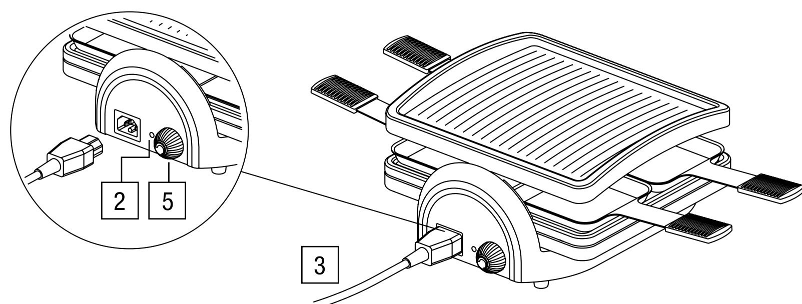
- Apple pie, see page 62
- Alsatian onion tart (tarte flambée), see page 63

3. Steamer cover

- See recipe tip on page 61

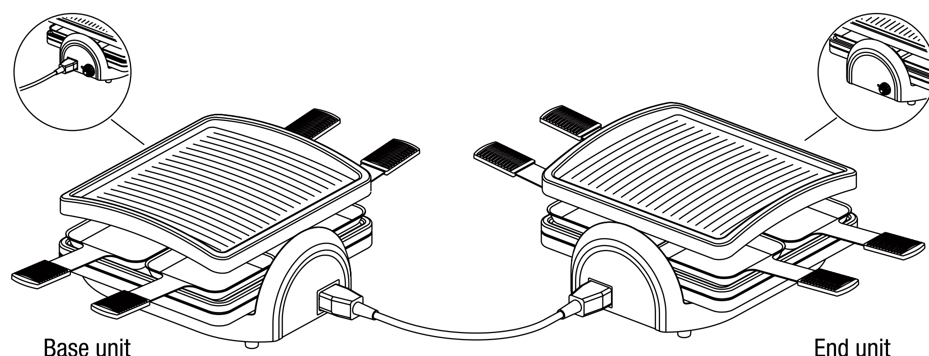


Use of the base unit



■ Connect the supply cable (3) with the plug socket (2) on the base unit.

Use of base unit with end unit



■ Use the illustration to connect the base unit to the end unit.

■ The **temperature** can be **controlled separately** on the base and end unit.

■ Turn the temperature control (5) clockwise all the way to heat up the appliance quickly.

■ Reduce the heat to the desired level when preparing your Mini-Pizzas or Raclette.

■ When you have finished cooking, disconnect the plug from the mains and allow the units to cool down completely in their present position (ca. 30 min.). Separate the base unit from the end unit and store them in a dry place.

Delicious recipes for your next party!

Mini-Pizza-Dreams



Dough ingredients
250 g flour
15 g fresh yeast
1/2 tsp salt
1.25 dl milk
1 tsp sugar
1 tbsp olive oil

Preparation
Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with some lukewarm milk and the sugar. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the milk, the salt and the oil and beat until the dough breaks away from the bowl at the edges. Cover with a cloth and leave to stand in a warm place for approximately an hour. Then roll out the dough on a floured table to about 2-3 mm thickness and cut out the required pizza bases. Lightly flour the pieces to prevent them from sticking together and lay them on baking paper.

Tip 1
The dough can be deep-frozen (separated by baking paper) without a problem for a period of up to three weeks. Thaw for about one hour prior to use.

Tip 2
Do NOT «overload» the Mini-Pizzas, as the toppings may touch the heating element/grill-plate and burn.

Ingredients for tomato sauce
1 garlic clove
1 tbsp tomato puree
1/2 dl water
1 pinch of sugar
Oregano, sea salt, pepper
1 dash red wine
1 tin strained, peeled tomatoes
1 heaped tbsp freshly chopped basil
1 small onion or shallot

Preparation
Pre-fry the finely chopped onion and the garlic lightly until glazed. Add the tomato puree and cook for a short while. Then add the strained tomatoes and sugar and cook further until almost no more liquid is present. Add the red wine and water. Season and allow to reduce. Finally mix the sauce or stir well and add the basil. Bring to the boil again, until the sauce is viscous.

Tip
If you spontaneously decide to make a pizza, you can also use tomato puree or ready made tomato sauce (e.g. Dolmio all'arrabbiata). Never prepare the tomato sauce in the little PizzaGrill pans.

Ingredients for Pizza Oil
1/2 l grape-seed oil or cold-pressed spicy olive oil
1/2 tbsp juniper berries
1 tbsp each black, white and red peppercorns
2 heaped tbsp dried chilli pods

Preparation
Pour all the ingredients into a bottle. (Do not shake or stir). Seal well and allow to stand for approximately 2-3 weeks.

Marinated mushrooms
Peel the fresh mushrooms and shorten the stems. Cut into slices and marinade in the olive oil, oregano, sea salt and red peppercorns approximately 1/2 hr. before the meal!

Marinated peppers
Cut the red and yellow peppers in half, deseed, blanch and peel. Cut into strips and marinade in 1 part vinegar and 6 parts olive oil, a splash of Tabasco, white pepper, sea salt and a pinch of sugar.

Broccoli
Cut into small florets and cook in the steamer.

Pizza Italiana
Place the dough in the pans and stretch it so that it covers the edge.
Coat the dough with some tomato puree or tomato sauce and cover with parmesan, spinach and mozzarella pieces. Add 1/2 slice of salami, 1/2 slice of air-dried ham, half a cherry tomato, some garlic, 2-3 mushroom slices, a broccoli floret and a black olive. Place in the Stöckli Pizza-Grill and cook until the dough reaches the required brown colour. In order to achieve an even colour, turn the pizzas with a fork or change the position of the pans in the grill during cooking.

Pizza Diabolo
Place the dough in the pans and stretch it so that it covers the edge. Coat the dough with tomato sauce and sprinkle with parmesan. Add pepper strips, garlic, anchovies, capers, gorgonzola and olives. If you like it spicy, add some Pizza Oil after cooking.

Pizza Orientale
Place the dough in the pans and stretch it so that it covers the edge. Sprinkle some parmesan on the base. Add some air-dried ham and pineapple pieces. Finish off with curry spice and mozzarella.

Pizza with tuna
Place the dough in the pans and stretch it so that it covers the edge. Coat the dough with tomato sauce and sprinkle with parmesan. Add tuna, anchovies, cherry tomatoes and mozzarella pieces.

You can add any of your favourite toppings. Take care, though, not to add too much, as there is a risk that the dough will become too moist and may not cook properly. If toppings are added in abundance, they may burn because they are too close to the heating element.

Further suggestions for toppings
Cheese: Instead of parmesan, try sbrinz
(Grate the cheese with a fine grater)
A fine, ripe, gorgonzola gives the pizza a well-seasoned flavour
Mozzarella, cut into small cubes
Cherry tomatoes, halved
Garlic, cut into very thin slices
Salami, halved slices
Air-dried ham, quartered slices
Anchovies
Red tuna, well strained and mashed with a fork
Black olives
Capers
Baby spinach. Fresh small spinach leaves, blanched in salt water
Oregano, basil leaves, chopped
Pepper from a mill
Pizza Oil
Pineapple

Almost anything that takes your fancy – there are no limits to your imagination...



Steamer cover (optional)

The steamer cover lets you steam fine-chopped vegetables on the grill plate.

Recipe tip:
4–5 small carrot slices (blanched)
2 small cherry tomatoes, halved
2 broccoli hearts (blanched)
3 sugar-pea pods (blanched)

Arrange the chopped vegetables in a circle on the grill plate and pour a little water on them. Cover with the steamer cover and leave for a few minutes. Ready.



Apple pie

cooked in the STÖCKLI PizzaGrill Fruit alternatives: plums, apricots etc.

Ingredients

Yeast dough or pizza dough /
pre-prepared dough
Crème fraîche
Apples (Boskoop), cut into
thin slices
Raisins
Sugar and cinnamon
Butter



Preparing

Use the Stöckli dough cutter to prepare pan-sized dough pieces and spread them out in the pans so that the dough covers the sides. Coat with crème fraîche – 1 to 2 table spoons per pan.
Add the apple slices. Sprinkle with sugar and cinnamon.
Garnish with raisins and flakes of butter.

Bake for 8-10 minutes

Turn or rotate the pies in the pan when they are brown on one side to cook them evenly all over.
Do not overload the pan.

Alsatian onion tart (tarte flambée)

cooked in the STÖCKLI PizzaGrill

Ingredients

Yeast dough or pizza dough /
pre-prepared dough
Crème fraîche
Chopped onions
Streaky smoked bacon cut
into small cubes
Salt and pepper
Caraway (as you like)



Preparing

Use the Stöckli dough cutter to prepare pan-sized dough pieces and spread them out in the pans so that the dough covers the sides.
Coat with crème fraîche – 1 to 2 table spoons per pan. Season with salt and pepper.
Add the chopped onion and bacon cubes.
Season to taste with caraway.

Bake for 8-10 minutes

Turn or rotate the tarts in the pan when they are brown on one side to cook them evenly all over.

Do not overload the pan.

Raclette

Preparation

Allow about 250-300 g of raclette cheese per person. The cheese tastes delicious garnished with onion rings, garlic slices, diced peppers or tomatoes, pineapple or pear pieces.
These ingredients may be grilled with the cheese in the pan. Only add the seasoning after cooking, as many spices burn in the heat and develop a bitter taste.
Serve with fresh jacket potatoes. We recommend side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives etc.

Ingredients for Pepper Raclette (serves 2)

1 red and 1 green pepper
50 g smoked bacon
400 g raclette cheese in slices
Salt, freshly ground pepper

Preparation

Wash, core and cut the peppers into fine strips. Then cut the smoked bacon into fine strips and arrange both on a platter.
First place the smoked bacon strips in the pans and cook until brown, then add the pepper and cook for a short while. Place a slice of raclette cheese in each pan and let it melt. Season with salt and pepper.

Ingredients for Oriental Raclette (serves 2)

300 g fillet of pork	50 g soya bean sprouts
Salt	1 small tin mandarin pieces
Freshly ground pepper	1 small tin diced pineapple
A little Tabasco	1 dash white wine
Oil for frying	1 tbsp red/black currant jelly
1 onion	1 tbsp curry spice
1 carrot	2 tbsp soy sauce
Some leek	1 tbsp fruit vinegar

Preparation

Cut the pork into strips, season, fry in a pan until brown, remove and keep warm. Prepare the vegetables and cut into strips. Chop the onion and cook with prepared vegetables and soya bean sprouts in the fat residue until glassy.
Add the drained fruit, the white wine and stir in the red/black currant jelly.
Add the meat and season to taste with the remaining ingredients. Serve in portions on a plate and garnish with grilled raclette cheese.



Care and cleaning

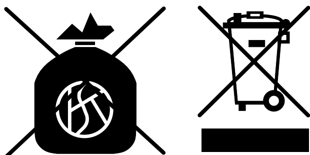
Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down. The grill-plate and the pan base may be removed for cleaning. The grill-plate and the pans may be washed in a dishwasher.
Wipe all other parts with a damp cloth. Do not submerse the appliance in water and do not put it in a dishwasher.

Storage
Store the appliance in a dry, clean location and out of the reach of children.

Cleaning of the pan surface
Thanks to the anti-stick coating, burnt-on food can be easily removed from the pans with a damp sponge or cloth.

Tip
Avoid ingredients falling out of the pans. It is better to have Mini-Pizzas with fewer toppings, but more of them, to save time and effort when cleaning. We also recommend not to overfill the little pans, as the top layer may be too close to the heating element and get burnt.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

Notizen/Notices/Notes

2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser	

0024.032 / 11.12

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:

Hotz Service Center
Im Eschle 5
D-78224 Singen

Tel. +49 (0) 7731 8851 82
Fax +49 (0)172 747 5267
E-Mail: info@hotz-service-center.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-Mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

